



Sagardi quiere llevar sus pinchos a todo el mundo

RESTAURACIÓN/ La cadena catalana de cocina vasca abrirá este año en México y Amsterdam y negocia futuras aperturas en Nueva York, Sao Paulo y Shanghai.

M. Anglés. Barcelona

La cadena de restaurantes vascos Sagardi ha proyectado una inversión de diez millones de euros para abrir unos diez nuevos locales entre 2010 y 2011. La compañía, que tiene 17 establecimientos en España, uno en Andorra y otro en Buenos Aires, seguirá sumando restaurantes en el país y, paralelamente, proseguirá su expansión internacional. En 2010 abrirá locales en México DF y en Amsterdam. También negocia aperturas para 2011 en Nueva York, Sao Paulo y Shanghai, según el fundador y presidente de la compañía, Iñaki López de Viñaspe.

Sagardi pertenece a cuatro socios vascos (tres de ellos hermanos), afincados en Barcelona. La empresa se fundó en 1996 en la capital catalana para dar a conocer la cocina vasca fuera de su territorio, por lo que “ninguno de nuestros 19 establecimientos está en el País Vasco”, indica López de Viñaspe.

La compañía emplea a 550 personas y obtuvo una facturación de 35 millones de euros en 2009, un 7,5% más y un beneficio del 12,5%. Su deuda actual es de seis millones de euros y prevé financiar su expansión internacional con recursos propios y créditos. Además de los restaurantes tienen dos pequeños hoteles.

En 2006 tantearon proseguir su crecimiento a través



Iñaki López de Viñaspe, presidente del Grupo Sagardi. /Elena Ramón.

‘Catalano-vascos’

- Los socios de Sagardi son cuatro vascos afincados en Catalunya.

- La compañía es catalana y especializada al 100% en cocina vasca.

- Los establecimientos combinan una barra de pinchos con un asador.

- Ninguno de los 19 restaurantes de Sagardi está en el País Vasco.

de franquicias, pero pronto dieron marcha atrás y decidieron asegurar la calidad de sus restaurantes apostando por locales gestionados sólo por la propia empresa. Para el desarrollo internacional han optado por alianzas con socios locales y gestión propia.

López de Viñaspe explica que actualmente mantienen negociaciones avanzadas para quedarse con un establecimiento en el *upper west side* de Nueva York, “para huir de las zonas más masificadas de Manhattan”, indica; también en Sao Paulo y en Shanghai. “Esta ciudad es la más cosmopolita de China –afirma López de Viñaspe–, con muchos trabajadores de las grandes multinacionales abiertos a

Sagardi obtuvo una facturación de treinta y cinco millones en 2009 y emplea a 550 personas

probar cosas nuevas”. El presidente de Sagardi asegura que la cocina vasca es conocida en el extranjero. Además, dice, “nuestros establecimientos son muy visuales, la comida entra por los ojos y el público aprende rápido el juego de comer de pinchos”. La mayoría de establecimientos de Sagardi constan de una barra con pinchos y un restaurante con asador. El ticket medio de la barra es de unos diez euros y el del restaurante, de 45 euros.